

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 5 27 91

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 04 017688

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, especialmente de las conferidas en el
numeral 54 del artículo 3° del Decreto 1687 de 2010, y

CONSIDERANDO

PRIMERO: Que, mediante Resolución N° 17710 del 26 de marzo de 2010, la Superintendencia de Industria y Comercio denegó la solicitud de patente de invención a la creación denominada "COMPLEJOS MINERALES DE ÁCIDO LACTOBIÓNICO Y MÉTODO DE USARLOS PARA FORTIFICACIÓN CON MINERAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS", con fundamento en los artículos 14, 16 y 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, al estimar que la misma no cumple con los requisitos de novedad y nivel inventivo, por tratarse de un método que, además de encontrarse comprendido en el estado de la técnica, fue sugerido por el arte previo.

SEGUNDO: Que, mediante escrito radicado en esta Entidad el 4 de mayo de 2010, con el número 04 017688 00013 - 0000, el doctor Jerónimo Castillo Bonilla, en su calidad de apoderado de la sociedad Kraft Foods Global Brands LLC., interpuso recurso de reposición contra la citada Resolución, con fundamento en los argumentos que a continuación se sintetizan:

En relación con la novedad de la solicitud reclamada el recurrente afirma que "[e]l examinador rechazó las reivindicaciones como carentes de novedad a la luz de D1 (JP 07-277991). La presente invención contiene un complejo mineral preparado combinando ácido lactobiónico, un ácido comestible y un mineral, que forman un complejo que ya tiene el mineral absorbido, y en donde la cantidad de mineral se conoce antes de la adición a una bebida o alimento. La presente invención se relaciona con agregar minerales extra en la forma de un complejo mineral a un alimento o bebida. No existe nada en D1 para sugerir que un complejo mineral pueda absorberse igualmente en el agente de absorción o que pueda agregarse posteriormente a un alimento o bebida para aportar alrededor del 5% a alrededor del 200% de valor diario recomendado en los Estados Unidos de un mineral, por tamaño de porción única."

Complementa lo anterior señalando, que no hay nada en la anterioridad D1 que forme asimismo un complejo mineral similar y que posea igualmente estas propiedades. Además, argumenta que "la anterioridad D1 divulga agregar ácido lactobiónico a bebidas, alimentos, o tabletas como promotor de absorción de minerales. D1 no divulga un proceso para elaborar un complejo mineral combinando ácido lactobiónico, un mineral y un ácido comestible apropiado para la adición en un alimento o bebida, como se reivindica en la presente solicitud. No existe enseñanza en D1 en el sentido qué (sic) complejos minerales sean

52791

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 5 27 9 1
Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 04 017688

apropiados para uso con un alimento con una bebida”.

El apoderado hace énfasis en que, en D1, específicamente en el párrafo 0006, se divulga que el ácido lactobiónico actúa como una sustancia para promover la absorción de minerales en cuerpos humanos, cuando se ingiere como una tableta o píldora, o mezclándolo en bebidas o alimentos (la divulgación no establece específicamente que la absorción de minerales tenga lugar en la bebida o solución acuosa, sino más bien parece afirmar que la bebida o alimento, que contiene el ácido lactobiónico, promueve la absorción de minerales en el cuerpo luego de la ingestión).

Por otra parte, el recurrente dice que “la presente invención provee fortificación mineral e ingesta mejoradas, sin afectar negativamente las propiedades organolépticas. Una persona de habilidad ordinaria esperaría que los minerales, especialmente los minerales agregados, reaccionaran con un número de componentes que podrían estar presentes en un alimento o bebida. La reacción podría resultar en precipitación, cambios indeseados de color, cambios indeseados de sabor y reacciones que inutilicen el mineral para absorción. Inesperadamente los inventores descubrieron un método en donde pudieron mezclar ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible en las cantidades reivindicadas, sin experimentar ninguno de los resultados indeseados cuya probable ocurrencia esperaría una persona de habilidad ordinaria. La referencia D1 no aborda este problema en absoluto, puesto que no agregan minerales de ninguna clase. Los minerales agregados podrían actuar ciertamente en forma muy diferente a algún elemento ya existente allí. Por consiguiente, el resultado se considera sorpresivo e inesperado”.

De otro lado, sobre el nivel inventivo el apoderado resalta que la anterioridad D2 se dirige a un producto farmacéutico inyectable para el tratamiento de deficiencia de hierro. La solución inyectable, preparada de acuerdo con el proceso de D2, incluye únicamente un mineral y ácido lactobiónico, pero no un ácido comestible. Aún cuando en las primeras etapas del proceso se agrega ácido acético (es decir, un ácido comestible), el ácido acético se agrega a un compuesto de hidróxido de sodio únicamente para efectos de formar acetato de hierro y cualquier ácido acético en exceso se elimina de la solución antes de agregar el ácido lactobiónico. En consecuencia, el ácido comestible requerido en la presente invención falta en la solución final de D2.

Ahora bien, el recurrente afirma que *“no existe enseñanza o sugerencia en el sentido que se esperaría que D2 proporcione complejos minerales similares a la presente invención, ni existe alguna enseñanza de que D2 tenga las mismas propiedades de la presente invención”.*



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N.º 5 27 9.1.

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 04 017688

El apoderado destaca que la anterioridad D3 no divulga un proceso para preparar un complejo mineral combinando ácido lactobiónico, un mineral y un ácido comestible, apropiado para adición a un alimento o bebida como se reivindica en la presente solicitud. Igualmente que *"D3 simplemente enseña una mezcla de ingredientes. No hay nada en D3 para indicar que forme complejos minerales de ninguna clase. No hay enseñanza en D3 en el sentido qué (sic) complejos minerales sean apropiados para uso con un alimento o bebida, ni que los complejos minerales podrían agregarse a un alimento o bebida para proporcionar alrededor del 5% a alrededor del 200% del valor diario recomendado en los Estados Unidos de un mineral por tamaño de porción única"*.

Finalmente, el recurrente agrega que la Oficina Europea y varias oficinas de patentes en el mundo han reconocido la novedad de la invención.

TERCERO: Que, dentro del contexto antes descrito, esta Entidad procede a resolver el recurso de reposición interpuesto en los siguientes términos:

En relación con el argumento según el cual la invención reclamada tiene novedad frente a la anterioridad D1 (JP 07-277991), este Despacho aclara que el argumento del recurrente carece de sustento ya que no existe nada en el documento D1 ni en las reivindicaciones presentadas que evidencie *"como el complejo tiene el mineral absorbido"* ni tampoco *"como un complejo mineral pueda absorberse igualmente en el agente de absorción"*. Lo que se puede determinar a partir de la reivindicación independiente 1 es que se reclama un *"método para preparar un complejo mineral de ácido lactobiónico que comprende ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible; caracterizado porque el complejo mineral se prepara mezclando ácido lactobiónico, la fuente mineral y el ácido comestible en una solución acuosa y en donde el complejo mineral se prepara mezclando del 5 al 95% de peso de ácido lactobiónico 1 a 50% de peso de una fuente mineral y 1 a 50% de peso de ácido comestible en una solución acuosa y en el que la fuente mineral es un hidróxido mineral, un carbonato mineral, un óxido mineral o mezclas de los mismos"*.

Como se vio, la presente invención reclama un método de mezcla, donde simplemente se toma el ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible o sea que, como método, no tiene ninguna característica específica. Por tanto, la anterioridad D1 revela la propiedad como estimulante para la absorción de minerales, así como la mezcla, por ejemplo, de ácido lactobiónico, fuente mineral, ácido cítrico, mezcla que comprende los componentes.

Asimismo, los componentes y la forma de obtener el producto se logra mezclando dichos componentes, mezcla que en la anterioridad D1 puede presentarse de formas diferentes y puede ser adicionada a jugos o bebidas, entre otros, al igual que en la solicitud en estudio.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN Nº 5 27 9.1

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 04 017688

En relación con el argumento según el cual *"no hay nada en D1 para indicar que forme asimismo un complejo mineral similar y que posea igualmente estas propiedades"*, esta Oficina estima que los componentes y la forma de obtener el producto se realiza mezclando dichos componentes, mezcla que en la anterioridad D1 puede presentarse de formas diferentes y puede ser adicionada a jugos o bebidas entre otros, al igual que en la presente invención.

En efecto, la anterioridad D1 presenta un agente que estimula la absorción mineral. Dicho agente contiene ácido lactobiónico como principio activo, el cual estimula la absorción de minerales requeridos por los organismos vivos; tales como calcio, hierro y magnesio; este agente es utilizado como aditivo para medicinas, bebidas etc. De otra parte, para que se presente el efecto estimulante es preferible ingerir dosis de >1 mg/Kg peso/día para un hombre adulto. El ácido lactobiónico se puede formular en cualquier tipo de alimento; incluso en dulces o gomas de mascar. Es más, en la anterioridad D1 se presenta a manera de ejemplo la preparación de una formulación que contiene calcio, almidón de maíz, celulosa cristalina, carboximetil celulosa de calcio y ácido lactobiónico y, como otro ejemplo, se presenta una formulación para una bebida de jugo de frutas el cual incluye azúcar, jugo de fruta, ácido cítrico, ácido lactobiónico, perfume y agua.

Respecto a que *"en D1 en el párrafo 0006, la divulgación establece que el ácido lactobiónico actúa como una sustancia para promover la absorción de minerales en cuerpos humanos, cuando se ingiere como una tableta o píldora, o mezclándolo en bebidas o alimentos"*, cabe anotar que de ningún modo la absorción de minerales puede tener lugar en la bebida, de hecho dicha absorción se realiza en el organismo humano a través de un proceso metabólico, de tal manera que lo que sí se puede establecer es que la bebida o alimento contiene una determinada cantidad de la fuente mineral, de hecho el complejo relacionado en la solicitud en estudio se presenta como una composición resultante de una mezcla de los respectivos componentes, composición de la cual se adiciona a una bebida o alimento un determinado porcentaje en peso. En consecuencia, se ratifica que se puede establecer que igualmente en la anterioridad D1 se divulga no sólo el ácido lactobiónico como promotor de la absorción de minerales, sino que también enseña la combinación de dicho ácido con fuentes minerales (Fls. 119, 125), que igual pueden formar el complejo y que, entre otros, puede ser mezclado con bebidas o alimentos, proporcionando así una cantidad de mineral al organismo, cuando consume dicho alimento o bebida.

De tal suerte, en la anterioridad D1 se pueden apreciar composiciones que contienen ácido lactobiónico con minerales y ácido comestible que son conocidas en el arte previo, así como el efecto del ácido lactobiónico en la absorción de minerales, tal como el calcio, uno de los principales para el organismo humano. El complejo formado por el ácido lactobiónico con el mineral y el ácido comestible es



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN Nº 5 279.1

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 04 017688

posible adicionarlo a productos alimenticios, de manera que el mezclar los mencionados componentes como método es conocido, de hecho el producto o composición y su aplicación como agente estimulante de la absorción de minerales se divulga en la anterioridad D1. Por lo anterior, es claro que el método para la obtención del complejo básicamente está caracterizado por mezcla de componentes, o sea se trata de una composición, la cual como ya se indicó se divulga en D1, el cual enseña no sólo la actividad del ácido lactobionico como promotor de la absorción de minerales, sino que muestra diferentes opciones de formulación y/o aplicación del mismo.

Ahora bien, el apoderado afirma que la presente invención provee fortificación mineral e ingesta mejoradas, sin afectar negativamente las propiedades organolépticas. Al respecto, se aclara que las reivindicaciones 1 a 5 se refieren a un método para preparar un complejo donde, como ya se indicó, sólo se está mezclando ácido lactobiónico, una fuente mineral y un ácido comestible, cuyas cantidades para cada componente se expresan en rangos amplios y no se puede derivar que realmente se forma un complejo; lo único que se puede establecer es que se trata de una composición, la cual puede formar parte de un producto alimenticio o bebida, tal como se presenta en la reivindicación 6.

Por otra parte, en cuanto a que los inventores descubrieron un método en donde pudieron mezclar los componentes sin experimentar ninguno de los resultados indeseables, es de anotar que el método tal como se reivindica no presenta ninguna característica técnica o condición en su forma de realización, que permita evidenciar que realmente no se dan esos resultados indeseables. La anterioridad D1 revela la combinación del ácido latobiónico con minerales como calcio y hierro.

En relación con el nivel inventivo de la invención reclamada, este Despacho afirma que la anterioridad D2 revela la formación de complejos de hierro y ácido lactobionico, donde se especifican las etapas del proceso y la manera como se forma el complejo, o sea se indica que el átomo de hierro central de este complejo se une a ligandos lactobionato, acetato o hidróxido, de manera que la anterioridad D2 presenta una formulación para un compuesto inyectable, donde además se enseña que la esfera de coordinación formada con varios ligandos asegura que se libera hierro in vivo en varias etapas a partir del complejo, lo cual se traduce en una absorción más prolongada y en menor toxicidad que las observadas con los preparados de uso comercial.

En cuanto a que no está presente el ácido comestible, esta Oficina indica que el ácido acético es un ácido comestible y cumple una función dentro del proceso de obtención del complejo, a diferencia de la solicitud en estudio que no muestra como se forma el complejo y de donde sólo se puede determinar que se trata de una composición que comprende ácido lactobionico, fuente mineral y ácido comestible



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN Nº 5 27 9.1'

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 04 017688

como lo demuestra el hecho de que, según lo expone el recurrente, dicho ácido no se encuentra presente en la solución final de D2. Por lo tanto, de la anterioridad D2 se deriva que los complejos minerales del ácido lactobiónico eran conocidos, así como su propiedad de promover o facilitar la absorción de minerales.

Respecto a que *"no existe enseñanza o sugerencia en el sentido que se esperaría que D2 proporcione complejos minerales similares a la invención reclamada"*, cabe anotar que, de acuerdo a como se presenta la invención en estudio, lo que puede inferirse es que se trata de complejos minerales del ácido lactobiónico, donde lo que se busca es lograr una mejor absorción de minerales y la forma de aplicación es a través de la adición del mismo a una bebida o alimento, por tanto no se puede afirmar, como lo hace el recurrente, que el documento D2 no proporciona complejos similares a los de la presente solicitud. En efecto, si realmente el hecho de mezclar los componentes como se reivindica en la solicitud en estudio proporciona un complejo, éste necesariamente debe tener la misma o similar configuración que los complejos de la anterioridad D2, dado que los componentes que intervienen son los mismos y lo que se busca es llegar al complejo; por el contrario, D2 es más específico en detallar el proceso y la manera como se forma el complejo.

En relación con que *"D3 no divulga un proceso para preparar un complejo mineral combinando ácido lactobiónico, un mineral y un ácido comestible, apropiado para adición a un alimento o bebida como se reivindica en la presente solicitud"*, vale señalar que la composición presentada en la anterioridad D3 contiene sales provenientes de sodio, potasio y calcio, las cuales se encuentran acomplejadas con ácido lactobiónico. En esta composición también se encuentra glucosa y ácido aspártico. Ahora, si bien es cierto que el proceso descrito en la anterioridad D3 es sólo una mezcla de ingredientes, también lo es que el proceso reivindicado corresponde justamente a una simple mezcla de ingredientes, que como ya se había indicado no establece ninguna condición específica y de donde además no se puede determinar que realmente se forma un complejo mineral con el ácido lactobiónico.

En consecuencia, sí es posible derivar la composición reivindicada de manera evidente del estado de la técnica, ya que el efecto acomplejante del ácido lactobiónico es conocido por lo que es posible conocer los ligandos que pueden hacer parte del complejo, entre ellos los minerales, los cuales presentarán mayor biodisponibilidad que al encontrarse en su forma libre. Por lo demás, tal como se demostró en la Resolución de denegación, se conoce el proceso de mezcla de los componentes consistentes en ácido lactobiónico, fuente mineral y un ácido orgánico y de acuerdo con la anterioridad D2 se puede establecer claramente la formación del complejo y su aplicabilidad para mejorar la absorción de minerales.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 5 27 9.1

Por la cual se resuelve un recurso de reposición

Rad. 04 017688

En cuanto a que la presente solicitud fue concedida en la Oficina Europea y en otros países, este Despacho indica que si bien es cierto que los requisitos de patentabilidad pueden ser similares de un país a otro, también lo es que la normatividad que regula la materia puede variar entre ellos. Se reitera, cada oficina es autónoma para decidir sobre la patentabilidad de una creación, teniendo en cuenta el examen de patentabilidad por ella realizado, sin olvidar la normatividad vigente aplicable al caso.

En ese orden de ideas, se sostiene que el objeto de la solicitud en estudio no cumple con los requisitos de patentabilidad; en consecuencia, no se halla mérito para revocar la decisión impugnada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: CONFIRMAR la decisión contenida en la Resolución N° 17710 del 26 de marzo de 2010, por medio de la cual se denegó la solicitud de patente de invención a la creación denominada "COMPLEJOS MINERALES DE ÁCIDO LACTOBIÓNICO Y MÉTODO DE USARLOS PARA FORTIFICACIÓN CON MINERAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS".

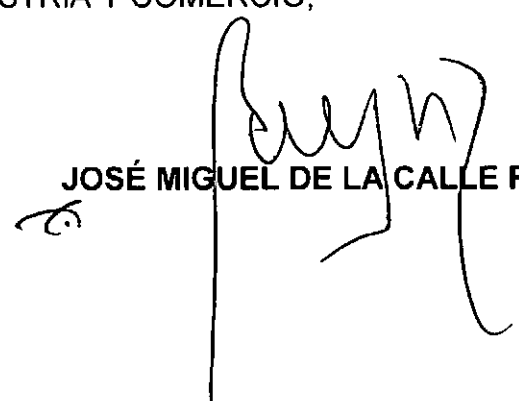
ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente Resolución al doctor Jerónimo Castillo Bonilla, en su calidad de apoderado de la sociedad Kraft Foods Global Brands Llc., o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno, por lo cual queda agotada la vía gubernativa.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

29 SET. 2010

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



JOSÉ MIGUEL DE LA CALLE RESTREPO

Doctor
JERÓNIMO CASTILLO BONILLA
Calle 93A N° 14-17, Oficina 311
Bogotá D. C.

202066